Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	**1-42-008900**	Page:	1/6
Ident/Release:	**F3520/001**		
Identification produit:	**Préparation pour meringue PF**		

Déclaration

GTIN UC:	3027030089000
Dénomination légale:	Meringue Préparation à base de blanc d'oeuf pour meringue italienne et meringue sèche
Remarque règlementaire:	Mentions possibles sur le packaging : à base de blanc d'oeuf, fabriqué en France Représentations possibles sur le packaging : meringue, blanc d'oeuf, carte de France bleu-blanc-rouge
Fabricant:	Condifa S.A.S 28-30, rue La Fayette-BP80035- F-67023 STRASBOURG Cedex
Nombre de portions:	N.A
Nomenclature douanière:	2106909831
Instruction de conservation du produit :	Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec. Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable:	5,5 %
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois après production
Aspect:	Poudre de couleur blanchâtre
Goût:	Sucré
Odeur:	Typique du blanc d'oeuf
Unité de conditionnement:	Etui de 1,2 kg

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008900**
Ident/Release: **F3520/001**
Identification produit: **Préparation pour meringue PF**

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3027030089000	03027031008840	/	03027031014957
Nombre UC	1	6	72	576
Nombre UE	/	/	12	96
Nombre Couche	/	/	/	8
Poids net	1 200 g	7,200 kg	86,400 kg	691,200 kg
Poids brut	1 263 g	7,743 kg	92,916 kg	768,328 kg
Longueur (cm)	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	8	17	80	80
Hauteur (cm)	17,5	17	17,8	163

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucre		
maltodextrine		
7,5% blanc **D'ŒUF** en poudre		
amidon modifié	Communauté Européenne	Pomme de terre
épaississants		

Liste d'ingrédients

Z15803 / 002

sucre, maltodextrine, 7,5% blanc d'**ŒUF**, amidon modifié, épaississants (E 460, E 401), Traces éventuelles de **GLUTEN**, **LAIT**, **FRUITS À COQUES.**

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Ingrédients
Préparation pour meringue ancel : 1200 g
Eau tempérée : 600 g

Préparation
Recette pour meringue italienne
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue et mélangez 1 minute à petite vitesse. Cornez la paroi de la cuve, puis battez pendant 10 minutes en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

		Produit non-préparé		Produit préparé	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1659	20	1106	13
Energie	kcal	390	20	260	13
Matières grasses	g	0,0	0	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,0	0
Glucides	g	91	35	61	23
- Sucres	g	76	84	51	57
Protéines	g	6,2	12	4,1	8
Sel	g	0,28	5	0,19	3

Ingrédients
Préparation pour meringue ancel : 1200g
Eau tempérée : 600g
Sucre glace (avec ou sans amidon) : 600 g

Préparation
Recette pour meringue sèche
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue ancel et mélangez 1 min à petite vitesse. Cornez la paroi, puis battez environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, puis en fin de battage, ajoutez délicatement le sucre glace à la spatule, dressez sur plaque avec du papier cuisson et mettez à sécher au four à 100°C ou à l'étuve, tirage ouvert.

		Produit non-préparé		Produit préparé	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1659	20	1254	15
Energie	kcal	390	20	295	15
Matières grasses	g	0,0	0	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0	0	0	0
Glucides	g	91,0	35	70,5	27
- Sucres	g	76,5	85	63,2	70
Protéines	g	6,2	12	3,1	6
Sel	g	0,28	5	0,14	2

Ingrédients
Meringue italienne (400 g de préparation + 200 g d'eau) : 600 g
Beurre doux en pommade : 600 g
Arôme vanille Sébalcé : QS

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008900**
Ident/Release: **F3520/001**
Identification produit: **Préparation pour meringue PF**

Préparation

Recette pour crème au beurre légère
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue ancel et mélangez 1 min à petite vitesse. Cornez la paroi, puis battez environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
Battez le beurre en pommade puis ajoutez la meringue. Battez le tout environ 2 min vitesse maximale.

		Produit non-préparé		Produit préparé	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1659	20	2091	25
Energie	kcal	390	20	504	25
Matières grasses	g	0,0	0	41	59
- Acides gras saturés	g	0,0	0	29	145
Glucides	g	91	35	31	12
- Sucres	g	76	84	26	29
Protéines	g	6,2	12	2,4	5
Sel	g	0,28	5	0,11	2

* Repères Nutritionnels Jounaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008900**
Ident/Release: **F3520/001**
Identification produit: **Préparation pour meringue PF**

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐		Contamination croisée
- blé	☐	☐	☒		
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et derivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☒	☐	☐		Contient : Blanc d'OEUF
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☒	☐		Contamination croisée
- lactose	☐	☐	☒		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		Contamination croisée
- amandes	☐	☐	☒		
- noisette	☐	☐	☒		
- noix	☐	☐	☒		
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☐	☒		
- noix de Macadamia	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	☐	☐	☒		= 7,5 mg/kg

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008900**
Ident/Release: **F3520/001**
Identification produit: **Préparation pour meringue PF**

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	10 000	
E. Coli	UFC/g	100	
S. aureus	UFC/g	1 000	
Moisissures	UFC/g	1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g	100 000	
B. cereus	UFC/g	10 000	
Clostridiums	UFC/g	10 000	
Salmonelles	dans 25 g	0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
contient du mouton	☐	☒
adapté aux végétarien (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétalien	☐	☒
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☐	☒